



حلقومة

2كاس ماء (240ملل) +كاس و نص سكر +
نص كاس نشاء +ملون +منكه +30ملل جيلاتين بودرة
نخلط الكل بارد في بارد ثم
فوق النار متوسطة كي يبدا يغلي نخلوه 10د
مع الخلط المستمر و نفرغوه في بلا مرشوش
بالنشاء نخلوها تبرد
كي تبرد نقسموها مربعات و نغبروها بالنشاء








حلوة المروحة

2بيض + كاس سكر قلاص +كاس زيت
+كاس نشاء +2 م ص لافاني +م ص
خميرة الحلوة نخلط الكل مليح +الفرينة
حتى نتحصلو على عجينة تكون طرية
نفتحها بالحلال و نطبعها دوائر و نديرها
في بلاطو ثم نرشم الحبة من فوق و نطيب
الحلوة كي تبرد نلسق كل 1بالمربى

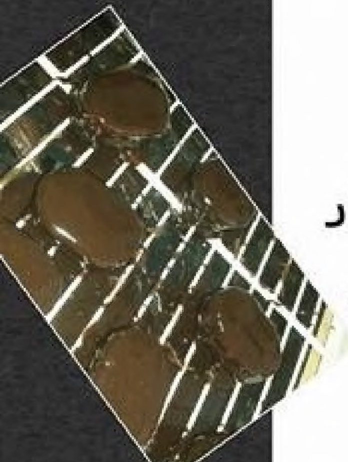







أم أسيل

قاطو الكابريس





60 حبة كابريس نذوبها في كسرونة مع 4 ملاعق كبار حليب سائل و لما يذوب مليح نضيف 250 غ زبدة و نبدا نحرك حتى تدخل الزبدة مع الكابريس نحطها تبرد راح تثقال غير شوي هنا نضيفلها 2 صفار بيض و نخفقها بالباتور و نضيف نصف كيس خميرة و فانيليا انا درت السائلة و كاس كبير مايزينة و نلم بالفرينة نتحصل على عجينة كما الصابلي نحلها بالحلال على بلاستيك حتى يساعدني في الشغل و نطبع بالطابع اللي نحب و نحطها طيب 180 درجة و لما يبرد مليح نلصق كل زوج حبات بشوي نيستلي كراميل و نذوب الشوكولا السودا فوق حمام مائي و نطلي الحبات تاعي و نخليهم فوق شبك حتى يشيحو مليح و نزينهم حسب رغيتي جربوه و ما تندموش طعمه ممتاااااااااز













مقروط المقلة

2كاس سميد خشين +2كاس فرينة +كاس
مرغرين ذايبة +قرصة ملح نخلط الكل و
نشمخ العجين غير بشوية بالماء الزهر نلمو
بلا ما نعجنو نديرو في الوسط الغرس
و نقطعوة مقروطات نقشوهم و نقلوهم
و نعسلوهم مباشرة في العسل الثقيل
و الغرس نعجنوه بالزيت و الماء الزهر









oum walid

مشوك المعسل

250غ مرغرين طرية +كاس سكر قلاص
+2صفار بيض +2بيض +لافاني +كاس
كوكاو محمص و مطحون +نص خميرة الحلوة
+فرينة حتى الحصول عجينة طرية نشكلها
كويرات نغطسهم في بياض البيض ثم
في الكوكاو مطحون و نطيبهم في ليكيسات
و نطيبهم كي يطيبو و هوما سخونين
ندير لكل حبة م ك عسيلة









متقبة

3كيلات سميد متوسط +م ك فرينة +كيلة
نصها سمن دايب و نصها زيت نخلط الكل
مليح +كيلة فيها بيضة و ماء الزهر و الماء مع
شوية ملح نزيدهم على خليط السميد نخلط
دون عجن نخلوه يشرب و نخبزوه و نقطعوه
نقلوه في الزيت و مباشرة في العسل









صبيعات بحلوة الترك

500غ مرغرين طرية +كاس سكر قلاص
+لافاني +علبة حلوة ترك وزن 130غ و
نخلط الكل مليح +2خميرة الحلوة +فرينة
تقريبا كيلو حتى نتحصل على عجينة
نشكلو صبيعات و نطيبهم في الفرن
كي يبردو مليح نغطسهم في علبه مربى
المشمش 500غ مع علبة حلوة الترك 130غ
ثم في كوكاو محمص و مطحون
و تقدم في لكيسات









صب الرشراش

2بيض +نص كاس سكر +نص كاس زيت +نص علبة ياهورت +لافاني +كاس و كاس الا ربع فرينة +1خميرة الحلوة و نخلط مليح ندير العجين في مول مدهون بالزيت و نخلي كمية من العجين

نبسط العجين في كل المول ثم ندير نص علبة مربى المشمش

العجين المتبقي +الفرينة حتى تولي عجينة يابسة و نسكرفجها فوق المربى و ندخل الحلوة الفرن على 180د حتى طيب













بان كيك

بيضة+2ملاعق سكر+2ملاعق زيت +كاس حليب +فاني
نخلطهم جيدا مع بعض ونضيف كاس فرينة وملعقة صغيرة
خميرة حلويات
وملعقة صغيرة بيكربونات الصودا ونضيف فوق
البكربونات ملعقة
خل ونخلط الكل مع بعض جيدا باستعمال البراميكسور
نسخن مقلاة طيفال ونمسحها اول مرة بزيت اوزبد ة
ونصب مقدار
من الخليط في المقلاة حسب الحجم لي نحب نخليها
دقائق ثم
نقلبها ونكمل نفس الطريقة مع كل الخليط
[illegible] مع عسل اومعجون او شوكولا حسب الرغبة





أسهل ميني بيتزا لأم وليد

11 جوان 2017

مكتوبة من قبل فيروز **Perle Kouechi**

نخلط زوج كيسان فرينة + م ص سكر+ زوج م ص خميرة الخبز و نخلط و نزيد 3 م ك زيت و نخلط و نزيد م ص ملح و نخلط و نلمها بماء دافيء و نخليها طرية و تلصق في اليد ندلكوها غير حوالي 4د و نغطيها بكيس بلاستيكي و نخليها تخمر حوالي 20 الى 30د و مبعد نرش طاولة العمل بالفرينة و نحلها بالحلال شوية رقيقة و نطبعها بطابع دائري او كأس و الزوائد نحيهم و نخليهم يرتاحو و نعاود نحلهم.

مبعد نحطهم في سنيوة بيها ورق الطهي و نغطيهم و نخليهم يخمرو لمدة ربع ساعة و مبعد كي يخمرو نحط فوقهم صوص طماط(في شوية زيت قلي زوج ثوم مرابي و مبعد زيديلو مغرف كبيرة طماطم مصبرة قليها و زيدي 3 طماطم مرابية و فلفل اسود و ملح معدنوس و قليهم مليح زيدي الماء و كي تعقد طفي عليها) مبعد نزيد فوق لصوص جبن مبشور و نصف حبة زيتون اسود او اخضر و ندخلوهم الفرن سخون كنتي شعلتيه من قبل على °240 كي يطيبو نحيهم.

شهية طيبة.

Oum walid









بطبوط

3كاس فرينة +كاس سميد رطب +م ك
سكر +م ك خميرة الخبز +ملح +ماء دافي
نلمها و ندلكها حتى تولي طرية و نخليها
تريح 15د ثم نحلها بالحلال و نطبعها
دوائر و نخليهم يخمرو مدة 30د و نطيبهم
في الطاجين و نقلبهم تمتم باش يجو فارغير
من داخل
الحشو بطاطا مغلية +طماطم+زيتون +
طن +ماييس +مايوناز








كرواصون مالحين

كاس حليب دافي +م ك سكر +م ك خميرة الخبز +بيضة +ملح +ربع كاس زيت +1 خميرة الحلوة و الفرينة حتى تولي عجينة تكون طرية و نخليها ترتاح 15د ثم نحلها دائرة كبيرة و نقسمها على 16المثلث نحشيها جبن و نشكلها كرواصون و نخليهم يخمرو ثم ندهنهم بالبيض و السانوج و نطيبهم







تكون عجينة طرية نديروها
كويرات نثقبوها بالبشون
كي طيب نص طياب
نزيدو نثقبوها بنفس
البشون كي طيب سكر
قلاص+ معجون



بالميي

كمية من العجين المورق ندهنو
بالزبدة ذايبة ثم نرش السكر
العادي و نلوي العجين من
الجهتين حتى نصل الى النص
نخلي العجينة تريح في الثلاجة
مدة ربع ساعة ثم نقطعوهم بسمك
1سم ببسطهم باليد ثم الى الفرن
يكون متوسط حتى يطيبو
نزينهم بالعسيلة







مكتوبة من قبل فيروز Perle Kouechi

حلوة النشاء لأم وليد:

المقادير:

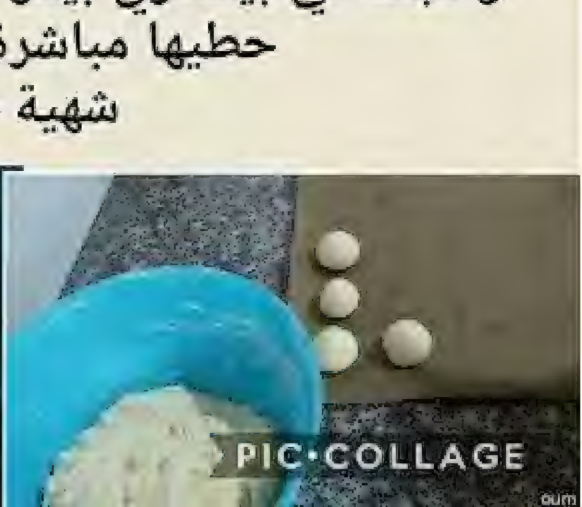
125غ زبدة طرية ، كأس سكر ناعم ، 2 بيض ، كيس خميرة الحلوى ، فانليا ، نصف كأس زيت ، النشاء بش نلمو العجينة.

التحضير:

خلطي الزبدة + سكر ناعم + الزيت + البيض + فانليا خلطيهم مليح بيدك و مبعد زيدي النشاء و كيس خميرة الحلوى و خلطي بيدك حتى دجيك عجينة طرية و ما تلصقش في اليد و يبقى لونها ابيض، كوني كوريات بالحجم لي تبغي و حطيهم في سنيوة بيها ورق الطهي و دخليها الفرن على درجة 180° غير شوية و نحيها كيعاد حلوة النشاء ما تحمارش. مبعد خليها تبرد شوية و حطيها في معجون سائل تكوني زدتيلو ماء زهر و مبعد في بيسكوي بيمو أو أي نوع آخر مطحون و حطيها مباشرة في لكيسات.

شهية طيبة.









125غ مرغرين طرية+2م ك
سكر قلاص+بيضة+لافاني
+م ص خميرة الحلوة+
فرينة حتى الحصول على
عجينة طرية نشكلها كويرات
نديرها في كيسات نثقبها
و نعمر الثقب بالمعجون و نطيبها









حلوى جافة بالكاكاو

نخلط 125 غ مرغرين +نصف كاس سكر +نصف كاس كاكاو +2 صفار بيض +بيضة كاملة +نصف كاس مكسرات محمصين و مرحيين . نزيد الفرينة و مغرف صغيرة خميرة الحلوى حتي تتلم العجينة (العجينة تكون طرية و ماتلسقش). نشكل دوائر و بالاصبع الصغير نعمل ثقب في الوسط و نعمروا بالمعجون(معجون المشمش+ملون احمر) و نطيبهم في فرن على 180° .

ملاحظة: الحلوى تنشف فقط في الفرن لا تاخذ اللون الذهبي

OUM WALID







هليلات القهوة

125غ مرغرين طرية+ 2م ك سكر قلاص
+2م ك مكسرات محمصة و مطحونة +
+م ص نيسكافي مذوبة في شوية ماء
+نص م ص خميرة الحلوة + الفرينة حتى
نتحصل على عجينة طرية نشكلها هليلات
و الى الفرن
كي طيب نغطس الاطراف في شوكولا
ذايبة







كيكة السميد و جوز الهند

4بيض +كاس سكر+كاس زيت +كاس
لبن +كاس سميد رطب +كاس جوز الهند
+كاس فرينة +لافاني +1خميرة الحلوة
و نديرها في مول مدهون و ندخلها فرن
مسخن على 180د حتى طيب
و هي سخونة نسقيها بكاس شاربات
باردة و تزين بجوز الهند








حلوة السيار

3بيض + كاس سكر عادي +لافاني +
كاس زيت + كاس و نص نشاء +
1خميرة الحلوة +فرينة حتى تولي
عجينة نخلوها طرية نشكلوها كويرات
نرشموها بالسيار و نطيبوها
نلصقو كل 2حبات بالمعجون و تزين
بجوز الهند في الاطراف








حلوة بالجوز الهند المحمص

250غ مرغرين طرية +كاس سكر قلاص +
كاس زيت +لافاني +2بيض+2خميرة الحلوة
+فرينة حتى تولي عجينة طرية نشكلوها
كويرات يطيبو في الفرن
كي يبردو نغطسهم في مربى المشمش المخفف
بماء الزهر و نرمدوهم في جوز الهند المحمصة









بوسو لا تمسو

125غ مرغرين طرية +نص كاس زيت +3م ك سكر قلاص+مبشور ليمون +م ص خميرة الحلوة +3صفار بيض +فرينة حتى الحصول على عجينة نديروها حربوش و نقطعوه مقروطات و نطيبوه

كي يطيب نديروه في عصير ليمون ثم نرمدوه في سكر قلاص

اللي ميحبش الليمون يدير لافاني في العجينة و نغطسوه في ماء الزهر









بيضة+فنجان سكر+فنجان
زيت+فنجان حليب+مبشور
قشور البرتقال+1خميرة الحلوة
+الفرينة حتى الحصول على
عجينة نحلها بالحلال و نطبعها
دوائر ثم نقليهم و نعسلوهم








كاب كيك شكولاة و فتات البيسكوي لأم وليد

20 ماي 2017

مكتوبة من قبل فيروز **Perle Kouechi**

نبد نشعل الفرن على درجة 180° و نوجد لكيسات او مول السليكون.

نطحن بيسكوي اي نوع (نصف علبة) و نخلط معاه 2 مغارف كبار زبدة ذائبة و نحكم نحط شوية في قالب لكيسات الورقية او السليكون ونخلي شوية للتزين و نزيد فوقو شوية شكولاة مقصوصة أطراف صغار (علبة واحدة 100غ تكفي) و نخلي ايضا شوية للتزين.

مبعد نخلط 2 بيض+ نصف كأس سكر عادي و نضيف نصفكأس حليب او ياغورت طبيعي و نخلط و نزيد نصف كأس زيت و نخلط و نزيد 2 مغارف كبار كاكاو مغربل + كأس فرينة+ كيس خميرة الحلوى مغربلين و نخلط حتى نتحصل على خليط رطب نحبس و نعمر غير شوية لكيسات و نحط فوقهم شوية بيسكوي مطحون + اطراف شكولاة و ندخلهم الفرن سخون على درجة 180° غير يشيحو نحيهم.

شهية طيبة.








حلوة الطابع

4بيض +كاس سكر+كاس زيت +
لافاني +2خميرة الحلوة +الفرينة
حتى الحصول على عجينة طرية
نديروها كويرات ندهنوهم بالبيض
و الجلجلان و نطيبوه في الفرن








حلوة اللمبوط

3بيض +كاس سكر رطب + كاس
زيت + كاس و نص مايزينة
+ م ك لافني نخلط مليح +
الفرينة و **1**خميرة الحلوة و العجينة
تكون طرية نشكلوها باللمبوط
و نطيبوها









كوكيز

125غ مرغرين طرية +125غ سكر +م ك
كاكاو +بيضة +1خميرة الحلوة +80غ حبيبات
شوكولا +250غ فرينة جي عجينة طرية
نشكلوها كويرات و نبسطوهم شوية و نطيبوه
في الفرن تكون النار متوسطة







4بيض+كاس سكر+كاس
زيت + لافاني +2خمارة +
فرينة حتى تولي عجينة تكون
طرية
نحلو العجينة الاولى +معجون +
العجينة الثانية كي طيب
نزينوها بالشوكولا





موسكوتشو بالزبدة

250غ مرغرين +2كاس سكر نخلط بالباتور
+5بيض بالحبة و انا نخلط ختى تولي كريمة
+م ك لافاني +2كاس فرينة +1خميرة
الحلوة و نخلط الكل و ندير العجين في
مول مدهون بالزيت و مغبر بالفرينة و
ندخلها طيب على 180د لمدة 45د حتى
تحمار مليح
كي تبرد تزين حسب الرغبة









كروكي

2بيض +نص كاس سكر +نص كاس زيت
+لافاني +1خميرة الحلوة +فرينة حتى
الحصول على عجينة تكون طرية نقسمها
على 2كل نص نعملو حربوش طويل و
نبسطو شوية ندهنو بالبيض مع شوية
قهوة و ندير خطوط بالفرشيطة و نطيبو
في الفرن كي يطيب نقطعوه

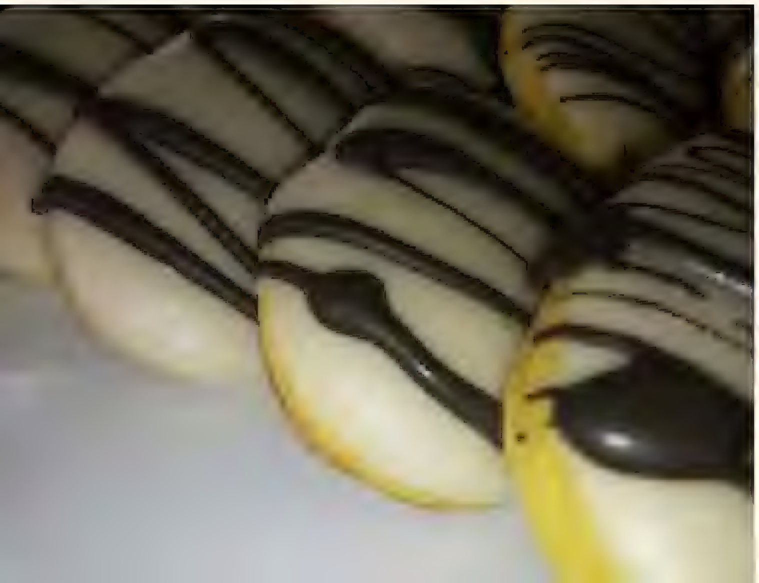







حلوة بالفلون

250غ مرغرين طرية +4علب فلان فاني
وزن كل علبة 50غ +4بيض +2خميرة
الحلوة +فرينة حتى تولي عجينة تكون
طرية نحلوها و نطبعها حسب الرغبة ثم
طيب في الفرن كي تبرد نطليها بالشوكولا
بيضاء و خطوط شوكولا سوداء او بالطلية









لمبرجة

كاس فرينة +كاس سميد رطب +كاس سميد خشين +1خميرة الحلوة +ملح +نخلط الكل +كاس سمن ذايب نخلط الكل مليح +كاس حليب نخلط بلا ما نعجن راح جي عجينة جارية نخليها تشرب و نوجدو الغرس +2م ك زيت و نعجنوه بالماء الزهر
نحلو العجينة نديرو التمر و نزيدو عجينة و نكلوها خبزة ثم نقسموها و نطيبوها





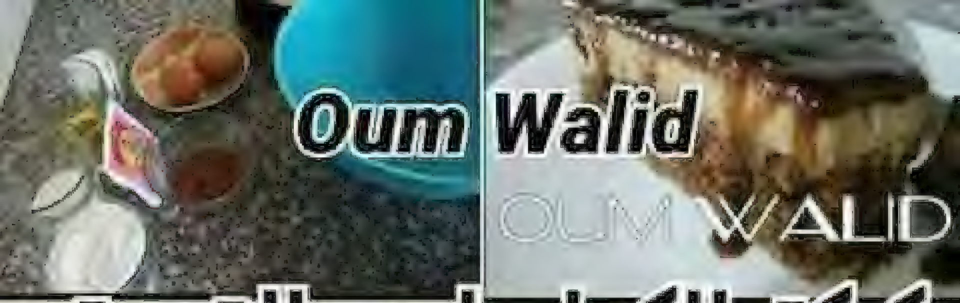




بني فور

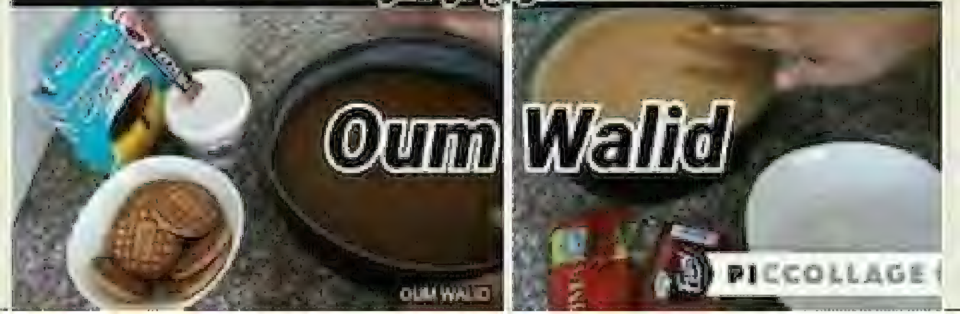
كاس مرغرين طرية +كاس سكر عادي بالباتور
حتى يولي كريمة +لافاني +بيضة و نخلط
مليح +م ص خميرة حلويات + 3كاس فرينة
و نخلط و نشكلها بالمبوط او لابوش او في
البيستولي



كيكة الكراميل و القهوة

الطبقة الاول .زوج بيض نصف كاس سكر نصف كاس زيت ونصف حليب وملعقة كاكاو ونخلط.ونزيد وحدة خمارة تاع الحلوة وكاس فرينة ونخلط وندهن المول بالزبدة والفرينة ونديرها طيب على 180° كي طيب نخليها في المول نتاعها حتي تبرد . الطبقة التانية نصف لتر حليب في كسرونة وملعقة نيسكافي وعلبة فلون كرمال وزن 100 غ ونديرهم فوق النار حتي تغلي وقبل ما تغلي تكون درت في وعاء عشرة حبات قاطو بيمو نكسرهم وندير عليهم علبة كرام فراش وزن 200ملل وكي يغلي الفلون نديرو فوق البيمو ونخلط ونديرو في الميكسور ونخلط مليح ونفرغوا فوق الكيكة ونديرها تبرد.كي تبرد ندير عليها الطبقة التالتة هي نذوبي علبة شكلاطة ونزيد عليها وحدة كرام ديسير شكلاطة وندירها ملفوق وندירها تبرد اربع سوايع او اكثر




oum walid
غريبة
200غ مرغرين طرية
+كاس زيت+كاس سكر
+لافاني+اخدمي مليح
الخليط حتى يدوب السكر
+1خميرة الحلوة+فرينة
حتى تولي عجينة ناشفة
شكليها طيبيها في فرن
سخون شاعل من فوق
ثم اشعلي من تحت
PicCOLLAGE





oum walid

غريبية بالكوكاو

250غ مرغرين طرية +كاس سكر قلاص
+كاس زيت +كاس كوكاو محمص و
مطحون +م ص خميرة الحلوة و نلم لعجينة
بالفرينة و نشكلها كراة وزن 30غ و ندلها
القرفة و نديرها الطيب
يمكن الاستغناء على الكوكاو









كيكة البرتقال و الكارامال

كرامال:6م ك سكر فوق نار حتى
يولي كرامال+ربع كاس ماء و نطفي
نفرغو الكرمال في مول و نستف
دوائر البرتقال
الكيك: 3بيض +نص كاس سكر+نص
كاس زيت+نص كاس حليب+لافاني
+كاس فرينة+1خميرة الحلوة و نفرغ
الكيك فوق الكرامال و البرتقال كي
طيب نشربوها بالسيرو
سيرو: كاس سكر+2كاس ماء طرنش
برتقال فوق النار 10د





oum walid

عجين البيتزا





500 غ فرينة+م ك سكر+م ك خميرة
الخبز+2م ك حليب بودرة+ملح+
4م ك زيت و نلمو لعجينة بالما
دافي ندلكها شوية نقسمها على3
تريح 10د ثم نحلها في السنيوة
نزيد نخليها تريح 30د و نحط
الصوص و التزيين كيما
تحبي
كي طيب الفرماج رابي









تشارك العريان

125غ مرغرين طرية +كاس اتاي زيت + كاس اتاي ماء الزهر +بيضة +كاس الا ربع سكر قلاص +لافاني +م ص خميرة الحلوة +فرينة حتى تولي عجينة طرية نشكلوها كويرات و نعملوها على شكل هليلات محشية بالحشو المكسرات ثم نمسحوها بالبانسو بالبيض مخلط بشوية لافاني و نرمدوه في الكوكاو محمص و مطحون و نطيبو في الفرن

الحشو: 3كيلات كوكاو محمص و مطحون +كيلة سكر +لافاني و نلمو بماء الزهر و نعجنو مليح








حلوة بالجوز الهند المحمص

250غ مرغرين طرية +كاس سكر قلاص +
كاس زيت +لافاني +2بيض+2خميرة الحلوة
+فرينة حتى تولي عجينة طرية نشكلوها
كويرات يطيبو في الفرن
كي يبردو نغطسهم في مربى المشمش المخفف
بماء الزهر و نرمدوهم في جوز الهند المحمصة








كيلة سمن طري+كيلة زيت+كيلة
ماء الزهر+2كيلات فرينة+1خميرة
الحلوة+سميد حتى يولي عجينة
الغرس+م ك زيت مع الماء الزهر
نعجنوه حتى يولي طري
نشكلو المقروط و ن طيبوة في
الكوشة كي يبرد شوية نعسلوه
في عسيلة دافية








125غ مرغرين طرية+2م ك
سكر قلاص+بيضة+لافاني
+م ص خميرة الحلوة+
فرينة حتى الحصول على
عجينة طرية نشكلها كويرات
نديرها في كيسات نثقبها
و نعمر الثقب بالمعجون و نطيبها








السوفلي

كاس حليب دافي+ربع كاس زيت +
بيضة +م ك سكر+م ك خميرة الخبز
ملح +فرينة نخلو لعجينة طرية نخلوها
تخمر ثم نحلها بالفرينة نطبعها دوائر
و نحشيها نغلقها بالفرشيطة نخلوهم
يخمرو ندهنهم بالبيض ثم نطيبهم





oum walid
بريوش
2بيض+1/2سكر+1/2كاس
زيت+لافاني+م ك خميرة
الخبز+1خميرة الحلوة
ربع لتر حليب دافي
فرينة حتى تولي عجينة
تكون طرية تتلصق في
اليد، نخلو العجينة تخمر
ثم نشكلوها نزيد نخليها
تخمر ندهنها بصفار+قهوة
طايبة او نطيبوه في الفرن
يكون سخون





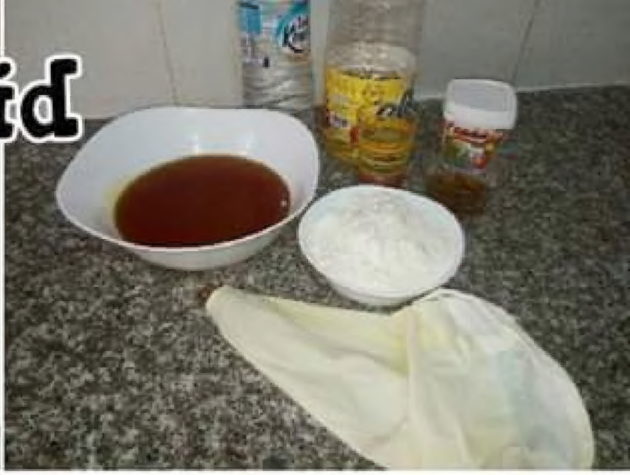
الصابلي

125غ مرغرين طرية +نص كاس
سكر قلاص + نص كاس زيت
+بيضة
+ لافاني +م ص خميرة الحلوة
+فرينة حتى الحصول على عجينة
طرية









زلابية البنان

2كاس ماء +ربع كاس زيت+ملح+2م ك عسل فوق النار حتى يغلو نحوهم من النار +لافاني +2كاس و نص فرينة نخلط مليح نديرو لعجينة في لابوش او هي سخونة نشكلوها صبيعات و نخلوهم يبردو ثم نقلوهم و في العسل مباشرة









حلوة التميرات

250مل ماء+نص كاس زيت
فوق النار كي يغلي نحيه+قرصة
ملح+لافاني+200غ فرينة خلطي
بالمغرف مليح او خليه يبرد شوية
+3بيض بالحبة و نتي تخلطي
ديري لعجينة في بوش ادوي
شكلي تميرات اقليهم في زيت
على نار متوسطة ثم عسليهم
مباشرة









حلوة جافة بالقوفريط

125غ مرغرين طرية+كاس زيت
+كاس سكر قلاص+لافاني+3
صفار مغلي+1خميرة الحلوة
+فرينة حتى الحصول على عجينة
نشكلوها كويرات
كي يطيب نديروه في المعجون
ثم في قوفريط مطحون



